

L I F E S T Y L E

OBSERVADOR

CASAS COM ARTE

Criar em madeira e pedra Alta-cozinha
Um retiro rural Jantar (e dormir) no museu



COM

Diogo Amaro
Joana Inês-Soares
Benedita Formosinho
Rosana Sousa
Inês von Hafe Pérez
e Zé Maria Vareta

N.º 29
SETEMBRO
2025
(4.º ANO)
7,90 €
(CONT.)



Um

Retiro

Um

Rural

Retiro

Um

Rural

Retiro

Rural

SAIR

TEXTO E FOTOGRAFIA
ANA DIAS FERREIRA

Cláudia Villax mudou-se da cidade para o campo e levou A Sociedade consigo. Na nova Sociedade Rural, em pleno Parque Natural da Serra de São Mamede, faz-se um elogio à natureza e a um estilo de vida simples através de uma quinta biológica, um azeite premiado e três casas de campo preparadas para retiros.



AS CASAS ESTÃO RODEADAS DE
ÁRVORES E FLORES SILVESTRES, COM
TERRAÇOS PARA APANHAR SOL.



HÁ 20 ANOS, com uma carreira ligada ao marketing em Lisboa, Cláudia Villax decidiu criar raízes no Alto Alentejo, como exemplo: “Não tinha nenhuma relação com a zona, mas queria mostrar aos meus filhos que havia formas diferentes de viver, sem ser na cidade.” O mais novo tinha um ano, “era mínimo”, recorda. “Lembro-me de pôr um berço debaixo das oliveiras e vinha aqui uma vizinha ralhar comigo e dizer que o menino ia apanhar alguma coisa.”

O que era para ser uma casa de férias tornou-se um projeto de vida, e a mulher que se apaixonou primeiro pela comida, e depois pelo solo, é hoje agricultora, produz um azeite biológico premiado e acaba de abrir A Sociedade Rural, uma espécie de continuação da cozinha partilhada no Príncipe Real, em Lisboa, mas agora em pleno Parque Natural da Serra de São Mamede, perto de Marvão, e bastante ampliada. Com três casas que fazem as vezes de hotel e 30 hectares de olival, horta e floresta, a ideia é “unir o conforto contemporâneo à autenticidade da vida no campo” e convidar a “renovar a ligação com a terra”.

“A Sociedade foi um projeto de muita partilha de conhecimento, de dar espaço e oportunidade a outras pessoas”, contextualiza Cláudia, que fundou ambos os projetos com o marido Miguel Villax. “Aqui também quero trazer esse lado de partilha de informação, convidar especialistas como a Fernanda Botelho e fazer retiros sobre plantas comestíveis, hortas, alimentação saudável, agricultura, flores, ioga, ou simplesmente permitir às pessoas desfrutarem do silêncio, da calma e da natureza”, conta. Porque o amor pelo campo contagia-se e o adjetivo rural é todo um manifesto: “Ao contrário do que acontece por exemplo em França ou em Inglaterra, em Portugal sempre houve um certo receio de se dizer que se vinha do campo, porque estava associado a um modo de vida pobre”, diz Cláudia. N’A Sociedade Rural, o objetivo é precisamente o contrário: “ter orgulho na ruralidade portuguesa, no trabalho no campo que é incrível e para resilientes, e ajudar a divulgar uma região ainda pouco conhecida, juntando artesanato, cultura, hospitalidade, agricultura, preservação, tudo no mesmo sítio”.

Quem vê as casas brancas a estrear, com terraços cheios de plantas silvestres e um cenário que vai de vales verdejantes a rochas graníticas, florestas de carvalhos a tanques com água de nascente, tem a sensação de que tudo sempre esteve aqui, mas, na verdade, foi um trabalho de anos. Quando o casal Villax adquiriu a primeira ruína, começou o projeto de recuperação da paisagem e do olival tradicional com que se faz, desde 2013,



AS PEÇAS EM BARRO DAS CASAS
DE BANHO FORAM FEITAS COM ARGILA
BRANCA ENCONTRADA NA PROPRIEDADE,
E EXISTE TAMBÉM UMA LINHA DE
CORPO COM O AZEITE AZEITONA
VERDE. TODOS ESTES PRODUTOS Podem
SER COMPRADOS NA LOJA DA QUINTA.

o azeite biológico Azeitona Verde. “Começámos pela nossa casa, e depois andámos a jogar ao *Risco*, a comprar vários pedacinhos de terrenos. Porque aqui não é como no outro Alentejo, onde há grandes parcelas”, conta Cláudia.

Dos dois hectares iniciais, a quinta passou a 30, e o casal que se mudou definitivamente há seis anos, depois de encerrar A Sociedade em Lisboa, já perdeu a conta à quantidade de árvores, arbustos e flores silvestres plantadas: sobreiros, medronheiros, carvalhos, pilriteiros, salgueiros, sabugueiros, choupos, cedros, abrunheiros selvagens – “foram certamente mais de mil”, diz Cláudia. Ao mesmo tempo, foi feito um trabalho de revitalização das árvores existentes – incluindo as oliveiras milenares, algumas agora rodeadas pelos canteiros da horta biológica –, de encaminhamento das águas da chuva para criar lagos, foram recuperados os muros antigos de pedra e até um menir descoberto nas escavações foi colocado novamente na posição vertical. Tudo enquanto se tentava proteger a biodiversidade e respeitar o ciclo das estações.

“Há sítios onde deixo ficar silvas porque os rouxinóis gostam das amoras, e eu gosto dos rouxinóis”, exemplifica Cláudia, rodeada dos rafeiros alentejanos que a acompanham para todo o lado. No início, “não sabia nada sobre agricultura, não sabia nada sobre azeite”, mas foi aprender, tirou cursos em Portugal e no estrangeiro, escreveu livros – *Da Horta para a Mesa* ou *A Vida Virgem Extra* –, cultivou, observou, leu. “Aprendi a podar, por exemplo”, conta. “E inspirei-me muito no [arquiteto paisagista] Gonçalo Ribeiro Telles, que era um visionário e tinha este conceito de que a nossa paisagem rural devia ser uma paisagem em mosaico. No fundo, é o que temos aqui, e esta biodiversidade acaba por criar um ecossistema em que as coisas se ajudam umas às outras”, continua. “Sinto muito isso nos carvalhos: são uma árvore que não gosta de estar sozinha. Gostam de estar com outros carvalhos.”

Erguidas também a partir de ruínas, as três casas que se abrem agora aos primeiros visitantes têm nomes de plantas nativas – Esteva, Oliveira e Rosmaninho – e estão recheadas de livros sobre o campo e um estilo de vida em contacto com a natureza. São casas modernas mas inspiradas na arquitetura alentejana, caiadas de branco e com uma decoração simples mas cheia de detalhes, sejam os suportes para colocar as galochas, à entrada, ou as peças em barro das casas de banho, feitas com argila branca encontrada na propriedade. O ambiente sereno convida a abrandar, e o silêncio é tão importante que o hotel recebe apenas adultos, com capacidade máxima para 14 pessoas.



NA DECORAÇÃO, PREVALECE A SIMPLICIDADE DA ARQUITETURA ALENTEJANA. A NATUREZA ESTÁ SEMPRE EM DESTAQUE, NUM CONVITE PARA RENOVAR A LIGAÇÃO COM A TERRA.



Na quinta há cavalos, uma piscina aquecida com água de nascente, uma sauna exterior, jardins de flores e de ervas aromáticas, vários trilhos sinalizados e – “a Sociedade cá do sítio” –, uma cozinha que funciona como o coração do projeto, com um terraço que é um autêntico anfiteatro para o campo. É aqui que são servidos os pequenos-almoços com fruta do pomar e da horta, e outras refeições *farm to table* (da terra para o prato), mediante reserva.

“É como uma minialdeia”, compara Cláudia Villax. “As pessoas podem estar isoladas e cozinhar nas casas, mas se quiserem também podem socializar, ou encomendar almoço e jantar.” A sugestão de projetos locais também está garantida, sejam pequenos produtores com provas de vinho, como o Terrenus e o Cabeças do Reguengo, restaurantes que merecem uma visita, como o Fago, em Marvão, ou até passeios em jipes antigos, através da Old School Alentejo Tours.

Num grande celeiro de madeira, com fardos de palha cobertos de mantas alentejanas, a fazerem de bancos, e fotografias da vida rural a preto-e-branco tiradas por Artur Pastor, funciona a segunda cozinha, mais pensada para eventos. Aqui fica também o lagar onde se faz o Azeitona Verde e uma pequena loja com produtos da quinta, desde infusões a cerâmicas, ou até mesmo uma linha de corpo com azeite da propriedade e cheiro a campo.



QUINTA AZEITONA VERDE, MARVÃO
HELLO@ASOCIADADERURAL.PT
ESTADIA A PARTIR DE 200€
ASOCIADADERURAL.PT